

古坑的麻竹筍和加工產品



「白露筍」非新品種，而是麻竹筍採自白露時節，因質美味甜，故得名之。

雲林縣的古坑鄉最近二、三十年來一向是以產竹筍聞名，目前雖有葡萄柚和茶樹等新興作物漸在市場打出知名度，可是竹筍產品仍是此地最具有特性的農特產品。

據在古坑鄉農會服務30幾年，目前是供銷部主任的賴逢時說，全鄉大約栽有5,000公頃的竹筍園，其品種則以麻竹筍為大宗。

何以古坑鄉要栽培這麼多竹筍園呢？賴逢時說，就他所知是民國53年～60年之間，擔任農會總幹事的黃朝文曾積極推廣，那時候他是有鑑於古坑鄉境的山坡地土壤貧瘠，在沒有其他經濟作物可資選擇下，就選生長力強，且便於管理的麻竹來推廣種植，如今古坑鄉的竹筍園有3,500公頃左右是在山坡裡，也就是這個原因。

種這麼多麻竹筍，得要有市場銷路才行，「還好日本人喜歡這些筍」賴逢時說，這也是後來平地繼續栽培有1,500公頃筍園的



「脆筍」產品。



古坑鄉農會近年來以筍產品當一鄉一特產推廣
(右為供銷部主任賴逢時)

原因，故「做外銷筍」也就成了當地居民謀生的重要行業。

據知這裡做外銷的筍大致上可分生鮮和曬乾後兩種形態，其生鮮的筍又分整支、切片和切角三種，至於筍尾因日本人較不喜歡，所以當地居民就把它做成脆筍、筍絲、筍醬……等做內銷，這些內銷品就稱「小市仔」。

如今外銷市場因有韓國等國家競爭，以致在愈來愈難抓住日本人胃口的情況下，古坑鄉農會有鑑於國人生活水準日高，在一般人普遍缺纖維質時，目前其市場已鎖定國內市場，因而農會現在積極推動的一鄉一特產，就以它做主力產品，目前這裡的筍加工品除有脆筍、筍絲、醬筍外，還有一種調味筍，這種一打開就能吃的加工品確也方便了不



古坑鄉的居民依賴筍產品生活者很多

少上班族。

值得一提的是，在古坑鄉這裡還有一種叫「白露筍」者，它並非新品種，而是麻竹筍因採自白露節氣，因此時發的筍特別好吃，故而得名。



笑一笑

釋煌人生

老師：你在週記上寫，已做到「燃燒自己，照亮別人」了。你究竟做了什麼？

學生：姐姐和男朋友約會，我當電燈泡。

——歡迎投稿